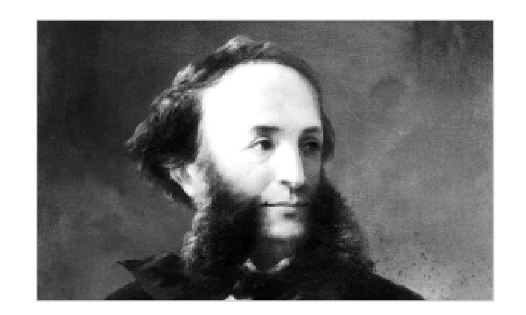


Юбилей мариниста

стор. 2



ТОП-5 блюд из цветной капусты

стор. 4

www.tribune.kharkov.ua

ТРИБУНА ТРУДЯЩИХ

28 липня 2012 р.
Субота
№55
(8817)

Заснована 18 липня 1937 року | ГАЗЕТА ХАРКІВСЬКОГО РАЙОНУ ДЛЯ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

РАЦІОНИ Й НАДОЇ — ЗА КОМП'ЮТЕРОМ



Справжньою інноваційно-технологічною подією тваринницької галузі України стало проведення липневих всеукраїнських спеціалізованих семінарів на базі ДП ДГ «Кутузівка» та Інституту тваринництва НААН.

Літні практичні семінари в Кулиничах були присвячені двом надзвичайно актуальним на сьогодні питанням: «Упровадження і ведення системи автоматизованого племінного обліку та організації системи контролю якості молока в дослідних господарствах» і «Техніка складання і контролю раціонів, механізація процесу годівлі високопродуктивних корів та ремонтного молодняку».

На унікальні заходи до Харківського району прибули десятки поважних і знаних науковців, дослідників, виробничників, кращих фахівців фактично з усієї України. Серед них: заступник президента НААН, начальник управління наукового забезпечення інноваційно-інвестиційного розвитку експериментальної бази НААН І. О. Зубрич, начальник відділу ветеринарної медицини та зоотехнії апарату Президії НААН О. І. Костенко, а також провідні спеціалісти Інституту тваринництва, Інституту розвитку і генетики тварин, Інституту кормів та сільського господарства Поділля Національної Академії аграрних наук, вчені Харківської державної зооветеринарної академії, керівники й головні спеціалісти з питань зоотехніки усіх 32 дослідних господарств з усієї України, фахівці Головного управління агропромислового розвитку Харківської облдержадміністрації, представники фірм і дорадчих структур.

(Закінчення на 2-й стор.)

■ *Праздники*

Спасибо нашим кормильцам!

В последнее воскресенье июля в нашей стране отмечают День работников торговли.

Многие жители нашего района хорошо помнят, как еще лет двадцать-тридцать назад за любой мелочью жителям сельской местности приходилось отправляться в областной центр или другой ближайший город. Какие очереди собирались за «дефицитом» и как от одного покупателя к другому передавалась информация — где «выбросили» нужный товар.

Современной молодежи такой образ жизни трудно представить. Ведь сегодня даже в небольших населенных пунктах есть если не магазин, то как минимум киоск с самым широким ассортиментом товаров, от шоколадки до школьных тетрадок. Тем более, что по многим показателям, связанными с потребительским рынком, Харьковский район занимает ведущие позиции.

По величине розничного товарооборота Харьковский район занимает лучшие показатели среди 27 районов области — 4447 грн. на человека. А всего на начало года этот показатель составил 3 млрд. 555,9 грн. В целом же торговая сеть нашего района представлена почти 700 объектами, из которых 10 — рынки.

Так, например, на территории нашего района расположены два крупных рынка — ООО «Оптовый сельскохозяйственный рынок «1 километр» и ЧПКФ «Лоск». Рынок «1 километр» занимает площадь 5 тыс. кв. м и оснащен всем необходимым для комфорта как работников, так и покупателей: камерами видеонаблюдения, круглосуточной охраной и даже высокоскоростным интернетом. Ну а авторынок «Лоск» давно уже известен как автолюбителям, так и водителям грузовиков и сельхозтехники. Здесь можно приобрести практически любую необходимую деталь или запчасть для своего «железного коня». А если вдруг нужного товара не окажется в наличии, его можно заказать и получить в кратчайшие сроки.

Но Харьковский район известен не только благодаря рынкам. Многие жители и гости района тепло отзываются об уютных кафе и ресторанах, где можно не только вкусно поесть, но и хорошо отдохнуть. В целом сеть ресторанного хозяйства района представлена 167 объектами, среди которых большой популярностью пользуются ресторанный комплекс «Сковорода» в Бабаях, ресторанно-отельный комплекс с этническим музеем «Гражда» в Черкасских Тишках и многие другие.

Мы от всей души поздравляем всех тружеников, чьи специальности непосредственно связаны со сферой торговли и ресторанного хозяйства, и желаем новых успехов в работе и семейного счастья.

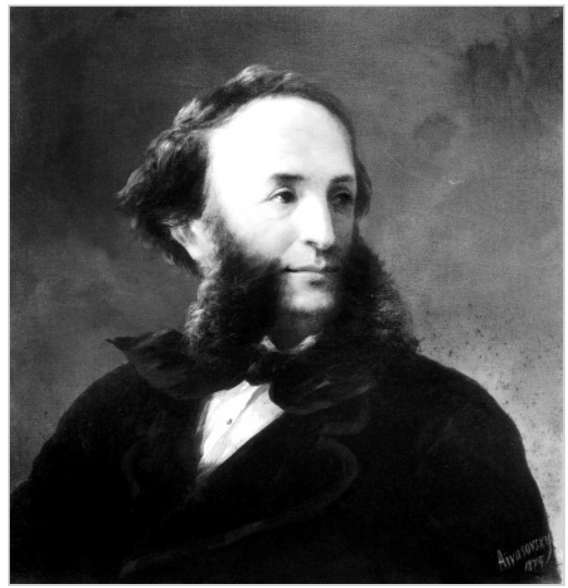
Виктория СТЕПКОВА

■ *Календарь*

Юбилей мариниста

29 июля исполняется 195 лет со дня рождения непревзойденного художника-мариниста Ивана Константиновича Айвазовского.

О творчестве этого живописца с мировым именем написано множество биографических и научных статей и книг. Поэтому хотелось бы напомнить лишь несколько малоизвестных фактов из его жизни. Например, о том, что Ованес Гайвазян, родившийся в Феодосии в обедневшей армянской семье, в детстве имел совсем немного шансов обрести всемирную славу еще при жизни. Его родители даже не могли дать сыну полноценное образование. Все дело решил случай. Мальчик с детства был влюблен в свой родной город, в море и в живопись. Он рисовал где попало и чем попало. Однажды он изобразил корабль кусочком угля прямо на фонарном столбе. За этим занятием его застукал городской архитектор Кох. Мальчишке повезло — ему не надрали уши, и даже отвели к феодосийскому градоначальнику Казначееву с просьбой обратить внимание на юное дарование. Градоначальник принял в судьбе Ованеса самое горячее участие: он не только подарил ему краски и кисти, но и отправил учиться в Симферопольскую гимназию вместе со своим сыном.



И. К. Айвазовский. Автопортрет

А уже в 16 лет юноша — также не без помощи своего покровителя — становится студентом Петербургской Академии художеств.

Одной из отличительных черт этого живописца была невероятная скорость работы. Простой математический подсчет: если за свою жизнь Айвазовский написал около 6000 картин, то на каждую из них в среднем пришлось три-четыре часа. Известно, что картина «Сотворение мира» (размеров немалых: 1,95 х 2,25 м) была написана в течение девяти часов. А по просьбе студентов в Академии художеств он написал хотя и небольшую, но вполне законченную марину всего лишь за два часа. Даже на закате своих лет, в 80-летнем возрасте, он создает большое полотно, с трудом доставая до края его кистью, «Среди волн» — всего за 10 дней!

В 1888 году Айвазовского посетил Чехов, который оставил об этом визите весьма интересные воспоминания: «22 июля, Феодосия. Вчера я ездил в Шах-Маамай, именье Айвазовского, за 25 верст от Феодосии. Именье роскошное, несколько сказочное; такие имения, вероятно, можно видеть в Персии. Сам Айвазовский, бодрый старик лет 75, представляет из себя помесь добродушного армяшки с заевшимся архиереем; полон собственного достоинства, руки имеет мягкие и подает их по-генеральски. Недалек, но натура сложная и достойная внимания. В себе одном он совмещает и генерала, и архиерея, и художника, и армянина, и наивного деда, и Отелло. Женат на молодой и очень красивой женщине, которую держит в ежах. Знаком с султанами, шахами и эмирами. Писал вместе с Глинкой «Руслана и Людмилу». Был приятелем Пушкина, но Пушкина не читал. В своей жизни он не прочел ни одной книги. Когда ему предлагают читать, он говорит: «Зачем мне читать, если у меня есть свои мнения?»

И в заключение хотелось бы рассказать об одном афоризме Ивана Константиновича. Кто-то из его многочисленных друзей поинтересовался, какую же из всех написанных картин сам мастер считает лучшей. «Ту, что стоит на мольберте в мастерской, которую я сегодня начал писать...» — не задумываясь, ответил Айвазовский.

Виктория СТЕПКОВА

РАЦІОНИ Й НАДОЇ — ЗА КОМП'ЮТЕРОМ

(Закінчення)

В умовах випробувального центру Інституту тваринництва НААН в селищі Кулиничі та на тваринницькому комплексі ДП ДГ «Кутузівка» було проведено майстер-класи з питань складання повноцінних раціонів з використанням сучасних програмних продуктів на основі нових вітчизняних форм годівлі та контролю приготування повноцінного змішаного раціону для корів з надоєм більше 25—30 кг молока за добу, використання сучасних прогресивних продуктів з ведення племінного зоотехнічного обліку та репродуктивного контролю стада, добору репрезентативних проб і проведення лабораторної оцінки якості молока, використання експрес-тестів визначення клінічних і субклінічних форм маститу корів. Деякі прийоми й методи спеціалістами одностайно визнані унікальними, які не мають аналогів застосування на теренах СНД.

Дегустаційною комісією НААН проведено чергову сенсорну оцінку якості сирого молока, виробленого державними дослідними підприємствами, що підпорядковуються НААН.

Коментарі фахівців

Степан Михальченко, доктор сільськогосподарських наук, провідний вчений Інституту тваринництва НААН, депутат Харківської районної ради:

— Упродовж дводенної роботи були розглянуті питання впровадження і ведення системи автоматизованого племінного обліку інноваційних, наукових та організаційних технологічних рішень проблем відтворення високопродуктивних корів, застосування сучасних норм живлення для розкриття продуктивного потенціалу і довголіття продуктивних тварин, створення відповідної кормової бази для організації однотипної повноцінної годівлі тварин, ефективного використання комбінованих кормів, застосування системи оцінки та контролю якості молока та поживної цінності кормів. Було показано все краще, що напрацьовано вітчизняними вченими у цій галузі, включаючи розробки нашого Інституту тваринництва зокрема.

Юрій Носенко, кандидат сільськогосподарських наук, вчений відділення наукового забезпечення трансферу інновацій УНААН:

— Під час семінарів на базі Інституту тваринництва та ДП ДГ «Кутузівка» була проведена унікальна робота, за яку не соромно, якою можна пишатися й виходити на нові ринки інноваційних технологій. Наші вчені й виробничики переконливо доводять, що за сприятливих умов, фінансової підтримки та гарної матеріально-технічної бази, виробничі показники вітчизняного тваринництва не гірші закордонних. Важливо, що ми показали досягнення, окреслили перспективу — тому впевнено рухатимемося далі.

Закономірним було те, що науково-практичні семінари з тваринництва проводилися саме в Харківському районі. Адже тут розташовується не лише знаменитий Інститут тваринництва, а й передове дослідне господарство «Кутузівка», яке є флагманом тваринницької галузі Слобожанщини.

Враховуючи сучасний стан та завдання щодо розвитку тваринництва в нашому районі, з ініціативи Харківської обласної державної адміністрації, розроблена і активно діє «Програма розвитку тваринництва в господарствах Харківського району на 2011—2015 роки». Першочергове значення при цьому має дійова, цілеспрямована робота керівників сільгосппідприємств, місцевих органів влади, а також кардинальна зміна їхнього ставлення до потенційних інвесторів у тваринницьку галузь, до стимулювання та створення в кожному сільському населеному пункті сприятливих умов для збільшення пологів'я великої рогатої худоби, включаючи фермерські й приватні господарства населення. Насамперед, це запровадження в господарствах району автоматизованого обліку тварин, сучасної системи оцінки молочної продукції та якості молока, створення збалансованої формули кормів для худоби.

Аграрії й науковці Передмістя, під час всеукраїнських семінарів, у черговий раз довели, що вони намагаються йти в ногу з часом, постійно впроваджують інноваційні технології в тваринницьку галузь.

Василь ЧИГРИН

ФЕРМЕРСЬКИЙ ГЕНІЙ З ГЕНІЇВКИ



Майже 6 тисяч гектарів обробляє в сусідньому Зміївському районі «Фермерське господарство О. Ф. Строгого», якому днями виповнилось 20 років.

Звичайно, був святковий концерт, екскурсія на поля господарства, навіть парад сільськогосподарської техніки. Але за цією парадною «картинкою» — тяжкий труд десятків хліборобів, які хочуть бути справжніми господарями на власній землі.

— Олександр — найкращий хазяїн і фермер, — сказала на урочистостях про ювіляра віце-президент Ліги українських меценатів Галина Підіпригора. — Він допомагає усім, чим може — селу, ветеранам, молоді. Він годує скільки народу! Дай Бог йому здоров'я і гарного врожаю!

Коли хочуть підкреслити передовий досвід, кажуть, що це підприємство «завтрашнього дня». Господарство Строгого — це фермерство саме сьогодення, саме таке, якими має приростати Україна аграрна. Бо надто багато ще треба переробити з того, що лишилось селянам у спадок від колгоспних часів. Скажімо, є власний елеватор, пекарня, поля обробляються за найсучаснішими технологіями.

— Вся техніка у нас — виробництва США, Канади, Франції, Італії, Угорщини, — розповідає інженер господарства Федір Кравцов. — З добовою потужністю обробки близько 150 гектарів. Я в цьому господарстві працюю з 2003 року. Керівник вимогливий, у нього дисципліна. Але й зарплату ми отримуємо без затримок, щомісячно. Залежить вона від зробленого й отримують люди 5—6 тисяч. Якби не прекрасний колектив й умови праці — я б тут і не працював.

— Нині ми зробили капітальний ремонт свинарника — плануємо відгодовувати до двох тисяч голів свиней, — каже сам Олександр Строгий. — У планах на майбутнє — відродження поголів'я великої рогатої худоби.

Господарство його імені починалось з «сімейного підряду» й обробки 44 гектарів, а нині тільки в штаті працює понад 70 висококваліфікованих спеціалістів-аграріїв. Вирощують як традиційні для нашого регіону культури — пшеницю, ячмінь, гречку, овес, соняшник, так і дещо ризиковані з огляду на засушливий клімат краю сою та цукровий буряк.

Минулого року, що для нашої смуги геть непогано, взяли цукрового буряка по 320 центнерів з гектара, продовольчої пшениці — по 61, кукурудзи — по 90, соняшника — по 33 ц/га. Цього року — аномального з точки зору погодних умов — Олександр Строгий нарікає на можливі нижчі показники.

— Він каже, що поганий урожай, — відразу помічає традиційну хліборобську обережність та забобонність Галина Підіпригора. — Я б не сказала, що в Олександра Федоровича поганий врожай. Я виросла на цій землі і бачу, який він хазяїн і які в нього прекрасні золоті і дорогі поля!

Взагалі, всі жителі села Геніївка надзвичайно щиро ставляться до свого земляка, який щирим селянським трудом прославляє наш край на всю Україну. Він не пришлий зайда — свій, з діда-прадіда. Рано втративши батька, взявся до господарства з дванадцяти років. Потім залучив до землі-годівниці власних дітей. Всі працюють гуртом — дружина, син та дочка, зять та невістка. Певне, й онуки мають піти в діда.

Незважаючи на промовисте прізвище й заведену строгу дисципліну на виробництві, селяни поважають фермера за щирість. За всі паї (а Строгий орендує у односельців їх аж 1300) розрахунок відбувається вчасно і за оптимальною ціною. А сільрада знає — поздоровити земляків і влаштувати їм свято з нагоди Дня села, привітати й обдарувати ветеранів на День Перемоги, обкосити дороги влітку й відчистити їх від снігу взимку, відправити дітей у табори, а молодь — на навчання — про все це фермерові Строгому нагадувати не потрібно. Все зробить. Вчасно й так, ніби для себе. Як господар.

Заява про екологічні наслідки будівництва оціночно-експлуатаційної свердловини №53 Безлюдівського НГКР

Планованою діяльністю є спорудження проектної свердловини з метою розробки покладів газу у відкладах нижнього карбону в горизонті В-18-19 та уточнення меж розповсюдження, наявності колекторів і характеру насичення покладу горизонта В-25-26 за допомогою бурового верстата Уралмаш 3Д-76 з дизельним приводом. Комплекс наземних споруд, що використовуються для буріння свердловини, відноситься до тимчасових і після закінчення спорудження свердловини демонтується. Плановане будівництво проектується на землях ТОВ «Васищівське» на території Васищевської сільської ради в Харківському районі Харківської області.

Площадка будівництва проектної свердловини розташована на відстані близько 1780 м в північному напрямку від с. Подольох.

Заява про наміри будівництва свердловини надрукована в номері 37 газети «Трибуна трудящих» від 21 травня 2011 р. Примірник «Заяви про екологічні наслідки будівництва свердловини» передається в місцеві органи влади для здійснення контролю за будівництвом.

Джерелами впливів на навколишнє середовище є:

— хімреагенти і нафта, що застосовуються для обробки бурового розчину;

— рідкі відходи буріння, включаючи відпрацьований буровий розчин, бурові стічні води, побутові відходи від столової, душової, вибурена порода (шлам) та ін.;

— буровий розчин оброблений хімреагентами;

— тверді відходи буріння (металобрухт, бутобетон, будівельне сміття та ін.);

— інтенсивні газопроявлення в разі переходу їх у газовий фонтан при розкритті газоносних горизонтів;

— викиди шкідливих речовин при згоранні електродів під час зварювання;

— викиди шкідливих речовин при роботі ДВЗ бурового верстата, дизель-електростанції та автомобіля КРАЗ 65101;

— викиди шкідливих речовин при спалюванні газу на факелі під час випробування свердловини;

— пилевикиди при приготуванні бурового розчину;

— продукти випаровування з ємності для зберігання нафти, з ємності для зберігання дизпалива та з поверхні амбарів-накопичувачів.

У процесі будівництва свердловини можливі впливи на:

1) Геологічне середовище

Попередження негативного впливу на геологічне середовище передбачено за рахунок застосування конструкції свердловини, яка включає спуск обсадних колон з наступним цементуванням високоміцними портландцементами. Для запобігання інтенсивних газопроявлень при бурінні свердловини і переходу їх у фонтанування природним газом, передбачено використання бурового розчину необхідної густини, що забезпечує необхідний протитиск на газоносні горизонти та герметизацію устя противикидним обладнанням.

2) Повітряне середовище

В таблиці 1 приведено перелік забруднюючих речовин від джерел викидів, сумарні обсяги викидів в атмосферне повітря за увесь період будівництва свердловини (т) та максимальні потужності викидів (г/с).

Вплив забруднюючих речовин на атмосферне повітря визначений на підставі аналізу критеріїв доцільності та результатів розрахунків розсіювання забруднюючих речовин у приземному шарі атмосферного повітря (таблиця 2).

Таким чином значення максимальних концентрацій забруднюючих речовин на межі житлової забудови населеного пункту не перевищують значень ГДК.

Наявність електромагнітних хвиль, іонізуючих випромінювань та ультразвукових коливань в процесі буріння свердловини не передбачається. Шкідливого впливу шуму на найближчий населений пункт не буде (рівень шуму на межі житлової забудови буде дорівнювати фоновому шуму навколишнього середовища).

3) Родючий шар ґрунту

Для збереження родючого шару ґрунту від забруднень передбачено зняття і складування його в кагати з наступною укладкою на попереднє місце після закінчення бурових робіт. Після закінчення бурових робіт передбачено проведення технічного та біологічного етапів рекультивації.

4) Грунтові води

З метою запобігання забруднення горизонтів з прісними водами в геологічному розрізі свердловини передбачено перекриття їх обсадними колонами з наступним цементуванням високоміцними портландцементами. Крім того, для розкриття горизонтів з прісними водами передбачається використання бурового розчину, обробленого малотоксичними реагентами. Зберігання відходів буріння передбачається в земляних амбарах. Високотоксичні хімреагенти І класу для обробки бурового розчину не застосовуються.

Первинна нейтралізація хімреагентів, що використовуються для обробки бурового розчину, здійснюється при циркуляції через свердловину в умовах високого гідростатичного тиску і температури внаслідок реакції між хімреагентами. Остаточна очистка і нейтралізація здійснюється шляхом введення в рідкі відходи буріння коагулянту. Після відстою освітлену воду аналізують на вміст нафтопродуктів, мінеральних солей, визначають рН середовища, риють додатковий амбар подвійного об'єму, в який перепускають очищену воду із існуючих шламових амбарів для подальшого випаровування, фільтрації та захоронення. Тверді та напівтверді відходи буріння нейтралізуються і обеззаражуються шляхом вводу в шламові амбари композиції, що містить фосфогіпс, солому і органічні добрива. Після перетворення відходів буріння з напіврідкої фази в тверду відходи буріння захороняються в земляних шламових амбарах. Нафтові забруднення нейтралізуються мінеральним сорбентом глауконіт.

Можливим джерелом забруднення водяних горизонтів при бурінні водяної свердловини може бути буровий розчин, що використовується для буріння. З метою попередження забруднення водяних горизонтів при бурінні в інтервалі 0—90 м використовується буровий розчин, приготовлений на основі бентонітової глини, а в інтервалі 90—115 м, при розкритті проектного водяного горизонту, використовується прісна вода. Скидання залишків бурового розчину і шламу проводиться у шламові амбари глибокої свердловини.

Для попередження попадання атмосферних опадів в підземні води поза технічною колоною й перетікання вод різних водоносних горизонтів і захисту наміченого до експлуатації водоносного горизонту передбачається тампонаж затрубного простору.

Герметизація устя водяної свердловини забезпечується обладнанням герметизуючого оголовка, устьового і відвідного патрубків, опорної плити, ущільнюючих кілець, сальників, прокладок із гуми. На свердловину доставляється й установлюється металеве укриття на санях. Крім того, проектом передбачається організація зони санітарної охорони навколо свердловини, що складається з першого, другого і третього поясів. Перший пояс (зона суворого режиму) у відповідності з СНиП 2.04.02-84 приймається у радіусі 30 метрів навколо свердловини. Територія першого поясу огороджується. Поверхня території вирівнюється для відводу атмосферних опадів. Розміри другого і третього поясів зон санітарної охорони визначаються розрахунком відповідно до рекомендацій ВНДІ Водгео Держбуду СРСР, 1983 р. і наведені в таблиці 3.

Таблиця 3

Пояси санітарної зони	Радіус
— І пояс , м :	30
— ІІ пояс , м :	39
— ІІІ пояс , м :	46

Після припинення експлуатації водяної свердловини остання ліквідується у відповідності з вказівками по проектуванню і виконанню ліквідаційного тампонажу розвідувальних, гідрогеологічних і експлуатаційних водозабірних свердловин, що виконали своє призначення на території України. У відповідності з правилами виконання робіт по санітарно-технічному тампонажу і з врахуванням конструкції свердловини, що ліквідується, приймається порядок виконання робіт, який приведено в ПКД на буріння водяної свердловини для технічного водозабезпечення.

5) Зелені насадження, промислові об'єкти, житлово-цивільні, гідротехнічні, та інші споруди в межах площадки бурової та нормативної санітарно-захисної зони відсутні.

Оскільки земельна ділянка, що відведена під бурову площадку, представлена ріллею, то в межах цієї площадки природної флори і фауни немає. У зв'язку з цим негативні впливи проектної діяльності на рослинний і тваринний світ відсутні.

Згідно з аналізом даних з точки зору екологічної відповідності діяльності, розміщення свердловини, що запропонована, має сенс по проектному варіанту.

З метою забезпечення нормативного стану навколишнього середовища в проекті передбачені технічні рішення з рекомендаціями, що дозволять зменшити або запобігти впливу на нього.

Внаслідок здійснення аналогічних і ін. технічних рішень та заходів при будівництві свердловин на родовищах ДК «Укргазвидобування» залишкових впливів на навколишнє середовище не спостерігалося, окрім випадків, коли інтенсивні газопроявлення переходили у газові фонтани, ліквідація яких здійснювалася силами і засобами бурових і газопромислових організацій.

При впровадженні зазначених технічних рішень і заходів у процесі будівництва проектної свердловини №53 залишкових наслідків не очікується.

Замовником разом з буровою організацією будуть прийняті заходи по здійсненню проектних рішень відповідно до норм і правил охорони навколишнього середовища і вимог екологічної безпеки на всіх етапах будівництва свердловини.

По закінченню бурових робіт і після проведення технічної рекультивації відведена ділянка землі повертається землекористувачу в стані, придатному для використання за призначенням.

Адреса генпроектувальника: 61010, м. Харків, Красношкільна наб., 20, Український науково-дослідний інститут природних газів УкрНДІгаз, тел. (057) 730-46-93, 766-61-31.

Таблиця 1

№ п/п	Найменування речовини	ГДК (м.р.), ОБРД, (мг/м³)	Клас небезпеки	Викиди забруднюючих речовин	
				т (сумарно)	г/с (макс.)
1	2	3	4	5	6
На теперішній час: немає					
Під час проектної діяльності:					
1	Азоту оксиди NOx (по NO2)	0,2	3	1,262	0,826
2	Сажа	0,15	3	3,392	0,0393
3	Ангідрид сірчистий	0,5	3	1,311	0,0418
4	Вуглецю оксид	5,0	4	16,597	5,507
5	Бенз(а)пірен	1E-05	1	0,001	2,068E-05
6	Вуглеводні насичені С12-С19 (розчинник РПК-26511 і ін.) у перерахунку на сумарний органічний вуглець	1,0	4	8,317	0,2410
7	Метан	50 (ОБРД)	-	0,004	0,138
8	Заліза оксид (у перерахунку на залізо)	0,04 (ГДК с.д.)	3	0,008	1,35E-03
9	Марганець і його сполуки (у перерахуну на двоокис марганцю)	0,01	2	0,001	9,89E-05
10	Пил неорганічний, що містить двоокис кремнію нижче 20%	0,5	3	0,001	9,07E-05
11	Фтористі сполуки добре розчинні неорганічні (фторид натрію, гексафторсилікат натрію) у перерахунку на фтор	0,03	2	0,003	4,35E-04
12	Фтористі сполуки погано розчинні неорганічні (фторид алюмінію, гексафторалюмінат натрію) у перерахунку на фтор	0,2	2	0,001	2,45E-04
13	Фтористий водень	0,02	2	0,001	1,14E-04
14	Пил неорганічний, що містить двоокис кремнію 20-70%	0,3	3	0,013	0,001
15	Пил вуглепородний	0,03 (ОБРД)	-	0,003	0,0002
16	Кальцію гідроксид	0,05 (ГДК с.д.)	3	0,007	0,0004
17	Кальцію карбонат	0,05 (ГДК с.д.)	3	0,076	0,005

Таблиця 2

	Найменування речовини	Для житлової місцевості	На межі нормативної СЗЗ (500 м)
Максимальні концентрації (у долях ГДК) за розрахунками на ЕОМ:			
1	Азоту оксиди NOx (по NO2)	0,01	0,06
2	Сажа	0,03	0,19
3	Ангідрид сірчистий	0,003	0,023
4	Вуглецю оксид	0,004	0,03
5	Бенз(а)пірен	0,01	0,08
6	Вуглеводні насичені С12-С19 (розчинник РПК-26511 і ін.) у перерахунку на сумарний органічний вуглець	0,01	0,07
7	Фтористий водень	< 0,01	<0,01
8	Фтористі сполуки погано розчинні неорганічні (фторид алюмінію, гексафторалюмінат натрію) у перерахунку на фтор	< 0,01	< 0,01
Максимальні концентрації (у долях ГДК, з урахуванням фону):			
1	Азоту оксиди NOx (по NO2)	0,1	0,15
2	Сажа	0,43	0,59
3	Ангідрид сірчистий	0,043	0,063
4	Вуглецю оксид	0,084	0,11
5	Бенз(а)пірен	0,41	0,48
6	Вуглеводні насичені С12-С19 (розчинник РПК-26511 і ін.) у перерахунку на сумарний органічний вуглець	0,41	0,47
7	Фтористий водень	0,40	0,40
8	Фтористі сполуки погано розчинні неорганічні (фторид алюмінію, гексафторалюмінат натрію) у перерахунку на фтор	0,40	0,40

■ *Полезные советы*

Как выбрать игрушку для ребенка

Вы помните свои любимые игрушки? Не обязательно они были самыми красивыми и дорогими, скорее, потертыми и изрядно изношенными, но их ценность в ваших глазах от этого не уменьшалась. Они дарили вам массу приятных впечатлений, помогали в трудные минуты — когда вы болели или хотели поделиться с ними своими переживаниями. Вы вспоминаете или храните их до сих пор. Они — связующая ниточка с волшебным миром Детства.

Где покупаем. Конечно, покупку детской игрушки лучше всего совершать в специализированных магазинах или хороших интернет-магазинах. В подобных местах риск некачественной покупки значительно ниже. А вот от покупки в переходах метро, на рынках и т. п. местах стоит воздержаться, даже если игрушка привлекает вас низкой ценой. Такая экономия может обернуться переживаниями по поводу приобретенного товара и невозможностью его возврата из-за поздно обнаруженного плохого качества. При покупке игрушки в магазине не забывайте на первое время сохранить чек.

Главное — это качество. Самое главное, на что необходимо обратить внимание при выборе игрушки, это, конечно, на ее качество. Мягкие игрушки не должны оставлять на руках мех, швы должны быть крепкие, как и сами детали. Модные мягкие игрушки с гранулированным наполнителем должны иметь два слоя удерживающего его материала. Все игрушки должны быть прочными, хотя это и сложно точно определить на первый взгляд, но повертеть и потрогать игрушку в руках перед покупкой необходимо. Чтобы окончательно убедиться в качестве покупки обратите внимание, есть ли на упаковке или ярлычке мягких игрушек знак ГОСТа. Также к игрушке должна быть указана такая информация, как производитель и инструкция по уходу. Вся информация должны быть написана на украинском языке.

Возраст ребенка. Возраст — основной критерий при выборе игрушек. Конечно, то, что понравится малышу, не сможет заинтересовать дошколенка. Возрастные ограничения всегда указываются на упаковке. Если подобной информации нет, то от покупки стоит воздержаться, т. к. подобным образом можно не только определить возможный интерес к конкретной выбираемой игрушке, но и безопасность. Игрушки для малышей не должны содержать мелкие детали или острые углы, а вес самой игрушки также определяется возрастом ребенка. Кстати на размер игрушки стоит обращать больше внимание. Некоторые родители любят покупать слишком большие мягкие игрушки, не учитывая при этом возраст ребенка. Обратите внимание, что даже малышу может хватить сил уронить такую игрушку, т. к. они редко отличаются повышенной устойчивостью, но если игрушка упадет на ребенка и закроет дыхательные пути, не у каждого малыша хватит сил освободиться от такой «ноши»! Также стоит обращать внимание и на другие крупные игрушки, которые могут упасть на маленького ребенка и поранить его.

Интерес для ребенка. Выбирая игрушку, не забывайте, что она должна вызывать положительные эмоции у ребенка, способствовать формированию верного представления об окружающем мире и хорошего вкуса. Именно поэтому не рекомендуется покупать зеленого слона или ужасное чудовище из мультфильма. Обращайте внимание и на развивающие игрушки. Игрушка должна способствовать закреплению уже освоенных навыков у ребенка и развитию новых навыков и умений. Помните, что умный выбор игрушки — это умный ребенок!

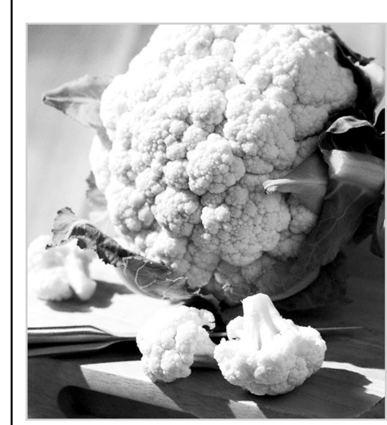
Подведем итоги:

1. Не стоит дарить ребенку игрушку для детей старшего возраста. Как бы он ни был развит, полноценно он сможет в нее играть только когда повзрослеет.
2. Ребенку не нужно много однотипных игрушек, но игрушки должны быть разные. Что ему больше подходит, он выберет сам.
3. Игрушки, которые нравятся тебе самому, и игрушки, которые нравятся ребенку, далеко не всегда одни и те же. Выбор ребенка приоритетен.
4. Пластмассовые игрушки с запахом дарить ни в коем случае нельзя. И в магазины, где продают такие игрушки, больше заходить не стоит.
5. Кроме «жестких» игрушек — машинок, конструкторов — нужно дарить мальчику и мягкие игрушки, равно как и девочке могут машинки и пистолеты понравиться больше кукол .
6. Нужно приучать ребенка складывать на ночь свои игрушки.
7. Лучшая игрушка — та, которую родители делают сами по просьбе самого ребенка. Как бы она не выглядела.

Помните, для маленького человечка игрушка — нечто большее, чем просто забава. Это самый первый настоящий друг, который знакомит его с окружающим миром. А к выбору друзей нужно относиться очень серьезно. Помогите ребенку обрести друга, который многое даст ему и научит хорошему!

ТОП-5 БЛЮД ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Цветная капуста ценится не только за обилие витаминов, но и за вкусные и легкие блюда, которые из нее готовят.



Прежде чем приступать к приготовлению цветной капусты, ее бланшируют. Для этого капусту кладут в холодную воду и тщательно промывают соцветия, отделяя их острым ножом от кочерыжки и листьев. Затем соцветия помещают в кастрюлю с водой и варят в течение трех-пяти минут после закипания воды. После того, как капуста отварена, ее вынимают шумовкой из воды и дают остыть. Дальнейшее приготовление блюд может быть каким угодно: запекание, обжарка в кляре или тушение с другими овощами.

Суп-пюре из цветной капусты

Ингредиенты: вода или бульон — 1,5 л, цветная капуста — 1 шт., сливочное масло — 40 г, мука — 40 г, желтки — 2 шт., мускатный орех, соль, перец — по вкусу.

Капусту помыть, разобрать на соцветия и отварить до мягкости. Жидкость слить, сохранив примерно 2/3 стакана. Пюрировать цветную капусту, прибавив 50 мл сохраненной воды или бульона.

В сотейнике растопить сливочное масло. Прибавить к растопленному сливочному маслу муку и держать минуту на среднем огне, помешивая. Влить в сковороду оставшуюся воду (или бульон). Размешать, выключить огонь. К пюре из цветной капусты добавить 2 желтка (важно тщательно отделить от белка), мускатный орех, соль и перец.

Размешать и влить в пюре соус (содержимое сотейника). Еще раз перемешать. Прогреть суп, но не кипятить. Подавать с гренками.

Цветная капуста, тушенная с баклажанами и сосисками

Ингредиенты: цветная капуста — 500 г, баклажаны — 300 г, сосиски (или колбаса, ветчина и т.д.) — 200 г, морковь — 150 г, лук репчатый — 150 г, растительное масло, зелень, соль, перец — по вкусу.

Баклажаны нарезать кубиками. Хорошо их посолить и оставить на 30 минут (это делается для того, чтобы они не горчили). Затем промыть их в холодной воде.

Капусту разобрать на соцветия. Отварить капусту до готовности (варить 10-15 минут после закипания). Лук мелко покрошить. Морковь натереть на средней терке. Сосиски нарезать кружочками.

Лук обжарить на растительном масле. Добавить морковь, немного обжарить. Добавить баклажаны, жарить 7-10 минут. Добавить сосиски. Посолить, поперчить по вкусу. Следом добавить капусту (воду слить). Тушить 3-4 минуты.

Готовое блюдо посыпать зеленью.

Цветная капуста, тушеная с грибами и сыром

Ингредиенты: цветная капуста (кочан) — 1 шт., грибы — 500 г, твердый сыр — 300 г, молоко — 1 стакан, сливочное масло — 100 г, соль — по вкусу.

Капусту разобрать на соцветия, промыть теплой водой и залить 100 мл молока. Тушить 10 минут. В отдельной посуде потушить грибы. Влить в капусту остальное молоко, положить масло и добавить грибы, посолить. Тушить еще 2 минуты. Снять блюдо с огня и посыпать тертым сыром.

Цветная капуста в сырном соусе

Ингредиенты: цветная капуста — 800 г, лимонный сок — 1 ст.л., сыр гауда — 100 г, мука и масло — 1 ст. л., молоко — 1/2 стакана, овощной бульон — 1/2 стакана, соль, мускатный орех, зелень — по вкусу, желток — 1 шт., сливочное масло — 1 ст. л., панировочные сухари — 2 ст. л.

Варить капусту в 2 литрах подсоленной воды, прикрыв крышкой, в течение 15 минут. Затем откинуть на дуршлаг и держать над паром, чтобы она не остывала.

Натереть сыр. Растопить сливочное масло, добавить муку и обжарить ее. Понемногу добавляя бульон, довести до кипения. Добавить молоко, помешивая венчиком, добавить сыр и мускат, посолить и варить на слабом огне 8 минут. Смешать желток с 2-3 ложками соуса и также добавить его. Растопить масло, обжарить на нем крошки или сухари.

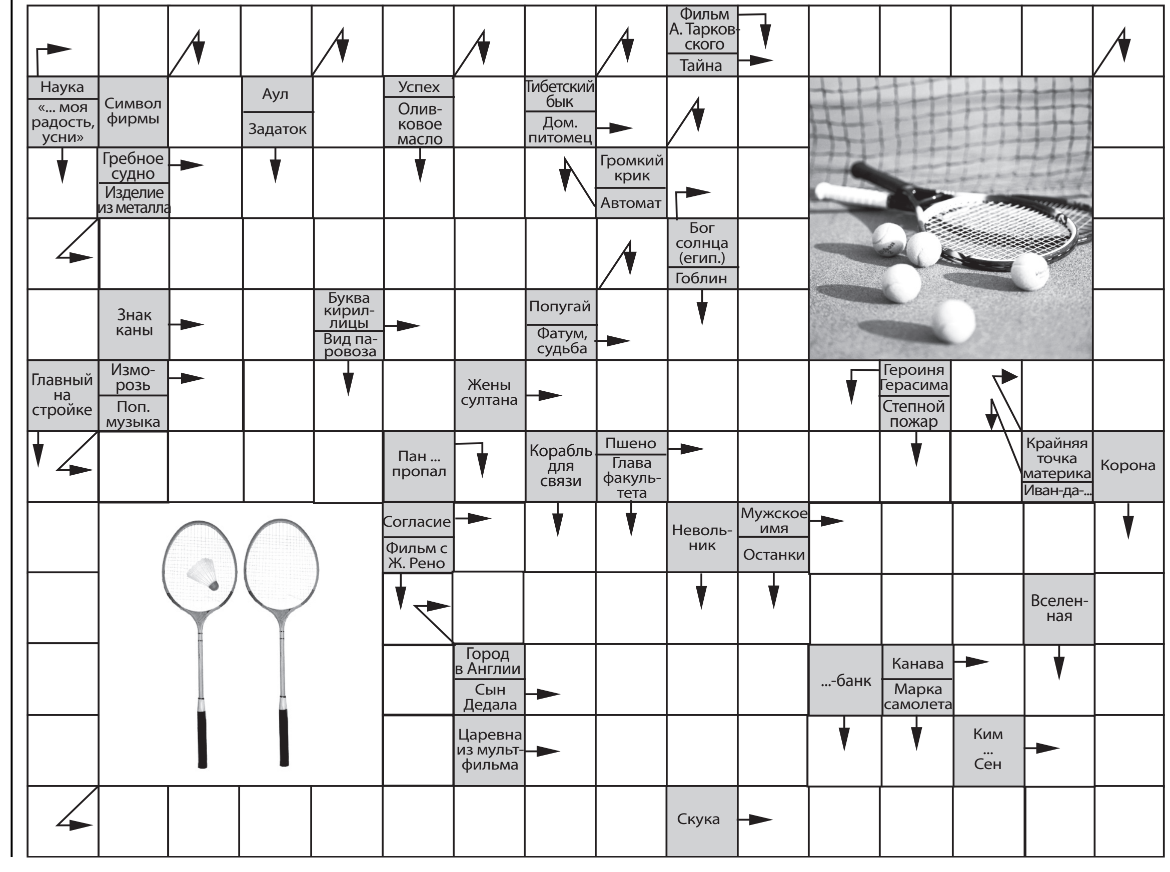
Смешать капусту с сухарями и заправить соусом.

Салат овощной с цветной капустой

Ингредиенты: картофель — 3 шт., морковь — 2 шт., свекла — 1 шт., цветная капуста, яйцо — 2 шт., зеленый горошек — 1/2 стакана, сахар — 1 ст. л., сметана — 1/2 стакана, соль, зелень — по вкусу.

Овощи отварить, охладить и нарезать кубиками. Затем отварные овощи перемешать в объемной посуде, добавить зеленый горошек и сахар, соль. Полить сметаной, а сверху посыпать рублеными яйцами и украсить зеленью.

■ *Авторский сканворд от Анны*



Ответы на сканворд в №53

По горизонтали: Ксерокопирование. Обязанность. Луа. Го. Броуди. Руда. Кит. Есаул. ТН. Ежка. Икс. Власть. Евсей. Карма. Жди. Киаф. Арни. Ну. Тахикардия. Роксолана. Оратор.

По вертикали: Елизар. Разлук. Ауди. Наитие. Кварта. Прогресс. Нан. Соус. Ежиха. Рот. Давид. Аул. Ко. Лак. Нар. Сакура. Три. ДТ. Тьма. Ио. Есенин. Аф. Яр.



Видавець: редакція газети «Трибуна трудящих»

Наш сайт: http://www.tribune.kharkov.ua

Свідоцтво про державну реєстрацію ХК №1518-259ПР від 29.04.2009 р.
Засновники: Харківська районна рада, Харківська районна державна адміністрація

Офіційний сайт ХРДА: http://www.khrda.gov.ua

Виходить щосереди та щосуботи українською та російською мовами.
Адреса редакції: 61052, м. Харків, вул. Червоноармійська, 4.
E-mail: Tribuna2009@mail.ru
Тел. 712-00-56. **Тел./факс** 712-37-10.
В. о. головного редактора: Микола Хорошев.
Відповідальний за випуск: Ольга Попова.
Літературний редактор: Ганна Положій.
Верстка: Інна Денисенко.

Редакція залишає за собою право редагувати і скорочувати текст. Відповідальність за зміст та достовірність інформації у публікаціях несе автор, а в рекламних матеріалах (®) — рекламодавець. Редакція не завжди поділяє позицію авторів. Листи, рукописи і фотокартки не рецензуються і не повертаються. Листування з читачами тільки на сторінках газети. При використанні матеріалів посилатися на газету обов'язково.

Газета надрукована у друкарні ВАТ «Видавництво «Харків». Московський просп., 247, МСП, Харків, 61037.
Зам. 2-558
Тираж план. **10795** примірників.
Передплатний індекс 61805